MITSUBISHI

三菱 圧力IH ジャー炊飯器（家庭用）

形名

（1.0Lタイプ）

NJ-SV10

（1.8Lタイプ）

NJ-SV18

取扱説明書／メニュー集

もくじ

ご使用のまえに

ご飯の炊きかた

こんなとき

メニュー集

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

特長

1 炭コート厚釜と圧力・大沸騰IH・超音波でおいしく炊飯

- 熱効率が高い炭コート厚釜と1.2気圧（約105℃）の圧力の相乗効果で、お米にしっかり熱を伝え、ねばりとつや、弾力のあるご飯に炊きあげます。
- 沸騰しても火力を弱めず、強火で炊き続ける大沸騰ＩＨで、ご飯のうまみを引き出します。
- 超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、ふっくら甘みのあるご飯に仕上げます。

2 もちもち・しゃっきりを使い分けてお好みのご飯に

- ねばり キーで、もちもち と しゃっきり を選び、お好みに合ったご飯に炊き分けます。

もちもち …圧力をかけて炊飯します。
ねばりが強く歯ごたえのあるご飯に炊きあがります。
冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりなどにおすすめです。

しゃっきり …圧力をかけずに炊飯します。
ねばりが弱めのさっぱりしたご飯に炊きあがります。
ほぐれやすいので、カレーライスやおこわなどにおすすめです。

3 栄養素をたっぷり残す “健康玄米”

- 予熱時間・沸騰時間・火加減をコントロールして、玄米に含まれる栄養素の損失を極力おさえながら、やわらかく炊きあげます。

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる P.9

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ（200mL）や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.9

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
（お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。）

4 正しく水加減をする P.9

内なべを平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、半目盛以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや黄変の原因になります。

5 内なべを入れて、炊飯スタート

本体を平らな場所に置き、内なべの外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内なべが汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名がかわります。

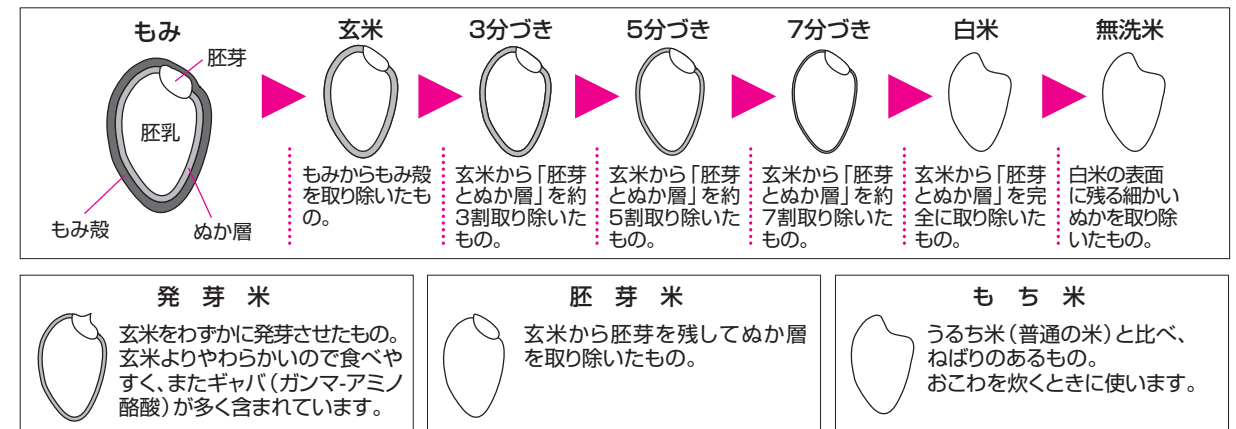
発芽米

玄米をわずかに発芽させたもの。玄米よりやわらかいので食べやすく、またギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）が多く含まれています。

胚芽米

玄米から胚芽を残してぬか層を取り除いたもの。

もち米

うるち米（普通の米）と比べ、ねばりのあるもの。
おこわを炊くときに使います。

お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。（一例）

禁止

指示を守る

⚠警告

分解・修理・改造をしない

感電・発火・けが・異常動作の原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。

ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因。

水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない

・特に乳幼児には注意する
・圧力が抜けるときに蒸気が勢いよく出るので注意する。

やけどの原因。

接触禁止

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因。

禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない

やけど・けがの原因。

禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない

感電・けがの原因。

禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない

感電・ショート・発火の原因。

禁止

電源コードを傷つけない

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

禁止

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

コンセントの単独使用

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

根元まで差込む

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める

蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。

＊上枠・フック部・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

ふたを確実に閉める

⚠注意

使用中、使用直後は高温部に手を触れない

カートリッジ・内なべ・放熱板などやけどの原因。

接触禁止

次の場所では使わない

- 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
  火災の原因。
- 水のかかるところや、火気の近く
  感電・漏電の原因。
- 壁や家具の近く
  変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
  （壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、耐荷重を確認し、中に蒸気がこもらないように引出して、ご使用ください。

禁止

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

禁止

専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因。

禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

電源プラグを持つ

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。

本体を冷ます

使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

電源プラグを抜く

お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

ブレーカーの違うコンセントにかえる

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

底センサー
ふた
底
つば部
つば部があたる部分

故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない

故障や異常動作の原因。

内なべに表示してある（▽ここまで）線以上の水を入れて炊飯しない

ふきこぼれの原因。

放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）の穴をふさぐ恐れのあるものは使わない

- アク取りシート・アルミホイル・落としぶたなどを入れて炊飯しない
- 青菜など水に浮く食品を入れて炊飯しない（炊飯後に入れる）

放熱板の穴をふさぐと圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因。

放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着したままで使わない

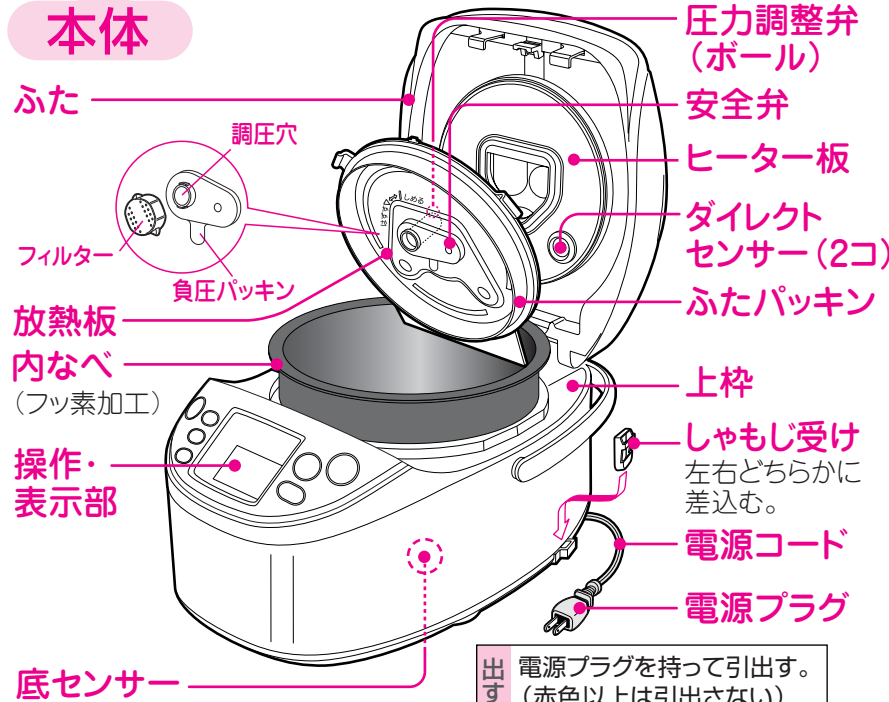
付着しているとサビ・カビ・こげが発生したり、圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因。

＊付着しているときは、取り除いてください。P.20

炊飯専用のため他の用途には絶対に使わない

- 炊飯以外の料理
- 重曹を使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 豆類の料理
- カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

各部のなまえとはたらき

本体

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2～3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

圧力で炊飯するため、PSマーク・SGマークを取得しています。

PSマーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

対人賠償責任保険付 製品安全協会

SGマーク
製品安全協会が定めた認定基準に適合したことを示し、製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示です。

操作・表示部

キーに凸マークがついています
- ● 炊飯キー
- ━ 切/保温キー

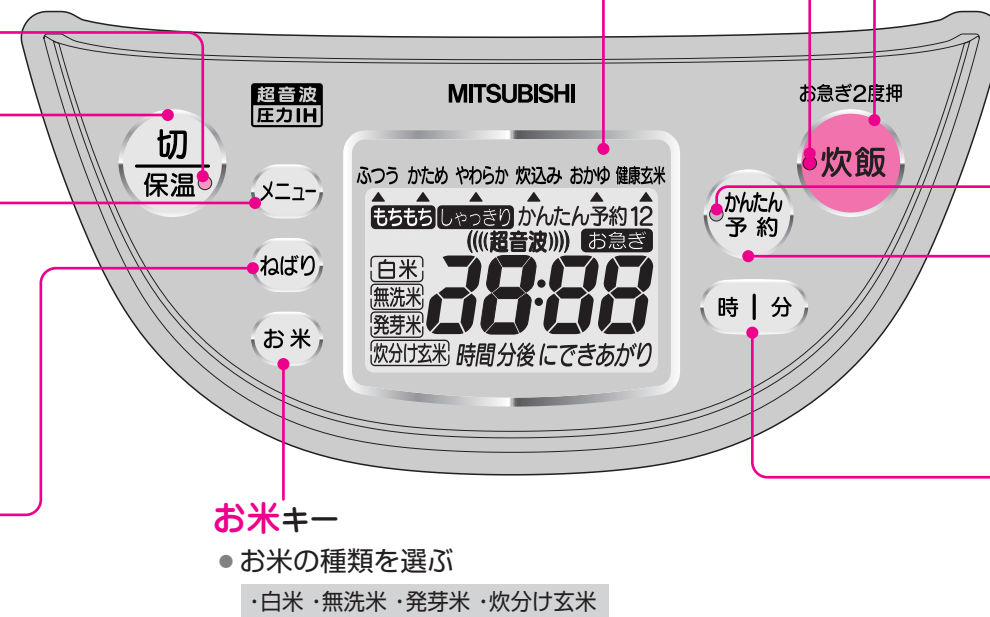
表示部

保温ランプ（橙）

切/保温キー
- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温をするときに押す

メニューキー
- ご飯のかたさを選ぶ
  ・ふつう ・かため ・やわらか
- メニューを選ぶ
  ・炊込み ・おかゆ ・健康玄米

ねばりキー
- ご飯のねばりを選ぶ
  ・もちもち ・しゃっきり

お米キー
- お米の種類を選ぶ
  ・白米 ・無洗米 ・発芽米 ・炊分け玄米

炊飯ランプ（赤）

炊飯キー
- 炊飯をはじめるときに押す
- 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する

予約ランプ（緑）

かんたん予約キー
- 予約するときに押す
  ・時刻で予約 P.18
  ・1時間単位で予約 P.19

時・分キー
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

付属品

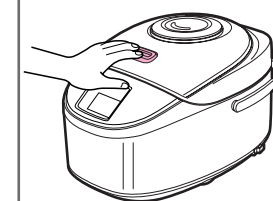
- しゃもじ（1コ）
- しゃもじ受け（1コ）

- 計量カップ（2コ）

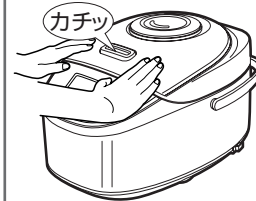
無洗米用

- 取扱説明書/メニュー集1部（本書）

ふた

開ける

フックボタンの中央を押す

- 炊飯中は開けないでください。

閉める

「カチッ」と音がするまで確実に閉める

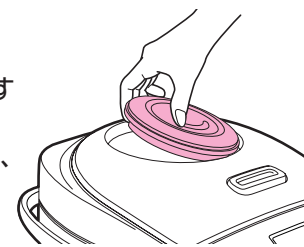
（圧力式のため、密閉度が高くなっているので閉まりにくく感じる場合があります。）

カートリッジ

お手入れ P.21

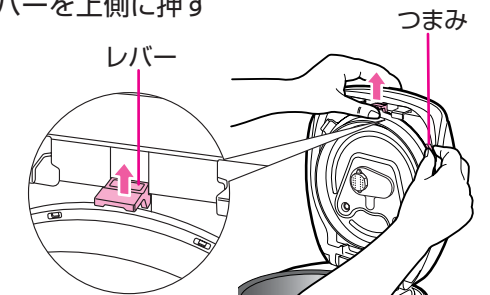
はずしかた

引きあげてはずす

取付けるときは、向きを確認して押し込む

放熱板

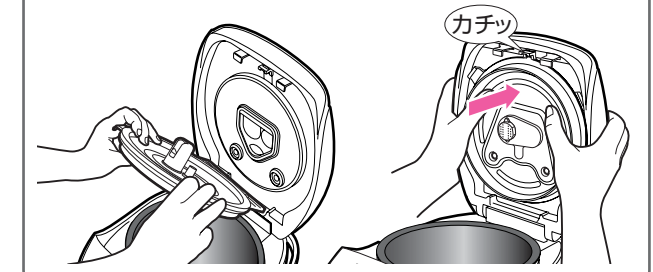
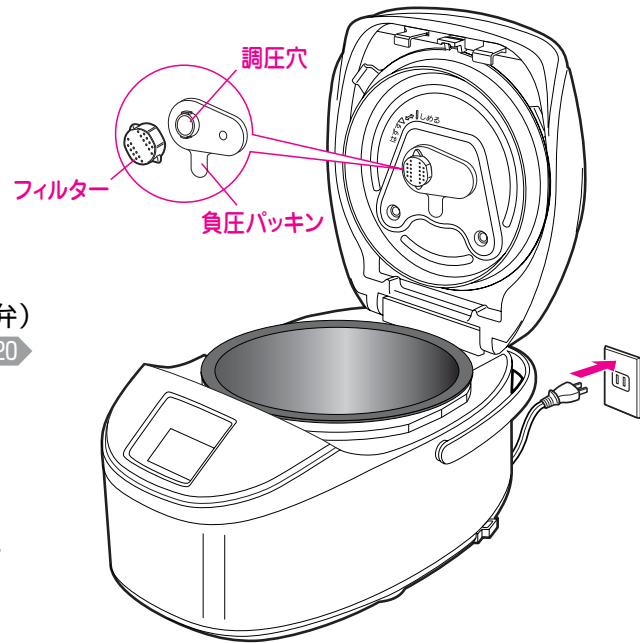
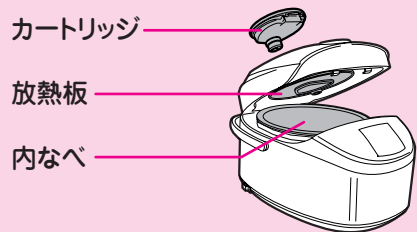
お手入れ P.20

はずしかた

片手でつまみを持ち、もう片方の手でレバーを上側に押す

取付けかた

①放熱板の ⇩ 印を本体の溝に差込む

②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

準備

- 放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着していないか確認する。P.20
  （付着していると圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因）
- 放熱板・内なべ外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふき取る。
- 放熱板・フィルター・カートリッジを必ずつける。（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）
- 放熱板をつけないと、ふたが閉まらない。

内なべについて

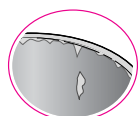
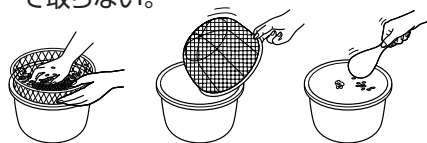
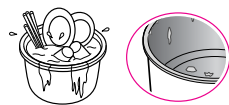
台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

- フッ素加工をしてあります。
  フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・サビが発生しやすくなります。

  フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  ・内なべが変形した
  ・フッ素加工が傷んだ

次のことをお守りください

- ザルを重ねて米を洗わない・水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。

- かたいものを使わない。
  （金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使用しない。

- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
  （酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・サビの原因）
- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

1 お米をはかる

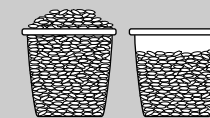
付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など（無洗米以外のお米）
  →計量カップ（約180mL=約150g）

- 無洗米
  →無洗米用計量カップ（約170mL=約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例

× 悪い例

計量米びつでは、誤差がでることがあります。

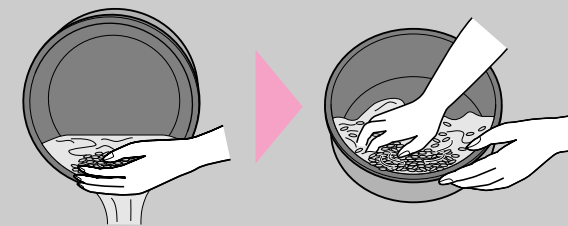
発芽米のおすすめ割合　白米 2合 ： 発芽米 1合

2 お米を洗う

内なべを使う。
（内なべでお米が洗えます）

- 白米
  →充分に洗米する（におい・変色・こげを防ぐため）
- 無洗米
  →軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽米
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

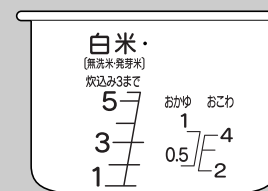
「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。

内なべにザルなどを重ねて洗わないでください。
内なべのフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。（べちゃつき・黄変の原因）
- 水は「▿ここまで」線以上入れない。（ふきこぼれの原因）

白米（無洗米・発芽米）の目盛は両側にあります。

玄米・すし

おかゆ・おこわ

＊目盛は、1.0Lタイプで説明しています。

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

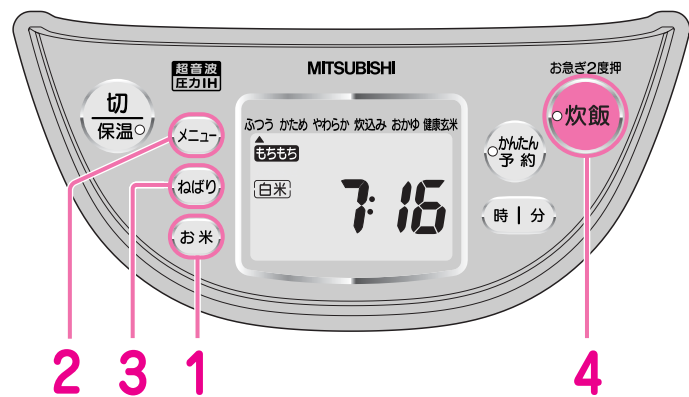
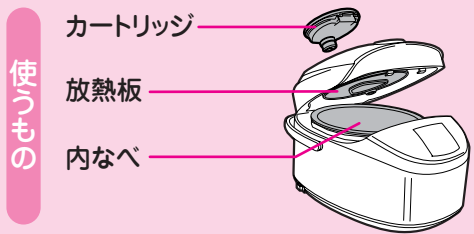
目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。
（ふきこぼれを防ぐため）

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ　電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く

⚠注意　炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

使うもの

■お買上げ時の設定　お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう、ご飯のねばり もちもち で炊くとき
→ 4 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）
■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき　→ P.24

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

押すごとに表示がかわる

- 白米を炊くときは 白米 を選ぶ
- 無洗米を炊くときは 無洗米 を選ぶ

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

ピッ

押すごとに ▲ が移動して表示

ピピッ
ふつう ▶ かため ▶ やわらか
健康玄米 ◀ おかゆ ◀ 炊込み
P.16～17

- ふつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ

3 ねばり を押し、ご飯のねばりを選ぶ

ピッ

押すごとに表示がかわる

- もちもち・しゃっきり の2種類から選ぶ

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

		もちもち	しゃっきり
白米	ふつう	約45～57分	約46～59分
	かため	約43～59分	約44～56分
	やわらか	約46～58分	約49～56分

		もちもち	しゃっきり
無洗米	ふつう	約46～58分	約46～60分
	かため	約44～60分	約45～57分
	やわらか	約47～59分	約50～57分

4 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

ピッ

ご飯のねばり もちもち のとき

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始　（「カチッ」と音がしますが、圧力調整弁を閉じた音です。）
- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示　（「プシュー」と音がして蒸気が多く出ます。圧力調整弁を開いた音です。）

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す
（お急ぎ を表示）

- 予熱を短縮し、通常より約15分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（26ページ）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

5 ブザーが鳴ったらできあがり 炊きあがったらご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

24時間以上の保温はしないでください。

ご飯の保温について P.14

<表示例>保温表示

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

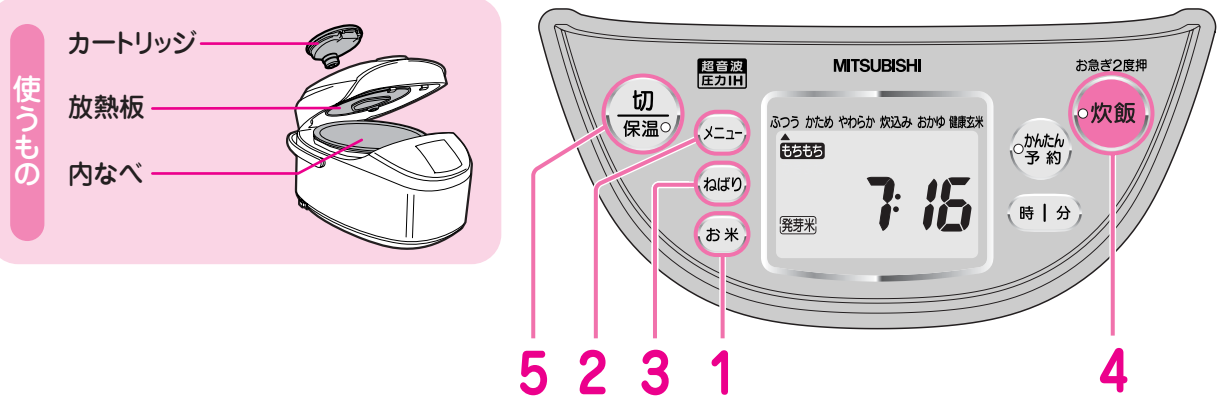
べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ
- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばりの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽米・玄米を炊く

⚠注意　炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

使うもの

■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき　→ P.24

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

押すごとに表示がかわる

ピピッ

- 発芽米を炊くときは 発芽米 を選ぶ
- 玄米を炊くときは 炊分け玄米 を選ぶ

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

押すごとに ▲ が移動して表示

ピピッ

- ふつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ

3 ねばり を押し、ご飯のねばりを選ぶ

ピッ

押すごとに表示がかわる

ピピッ

- もちもち・しゃっきり の2種類から選ぶ

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

		もちもち	しゃっきり
発芽米	ふつう	約48〜72分	約49〜74分
	かため	約46〜72分	約48〜72分
	やわらか	約49〜74分	約49〜73分

		もちもち	しゃっきり
炊分け玄米	ふつう	約73〜84分	約68〜76分
	かため	約65〜75分	約58〜70分
	やわらか	約87〜95分	約82〜88分

4 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

ピッ

ご飯のねばり もちもち のとき

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始　（「カチッ」と音がしますが、圧力調整弁を閉じた音です。）
- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示　（「プシュー」と音がして蒸気が多く出ます。圧力調整弁を開いた音です。）

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す
（お急ぎ を表示）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（26ページ）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 炊分け玄米 では選べません。

5 切/保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり

ピー

- 保温ランプ消灯
  保温はしないでください。
  におい・変色の原因になります。

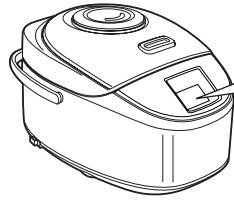
べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

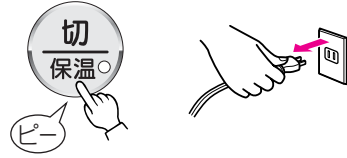
上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ
- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばりの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）

<現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。
（保温経過時間は表示しません）

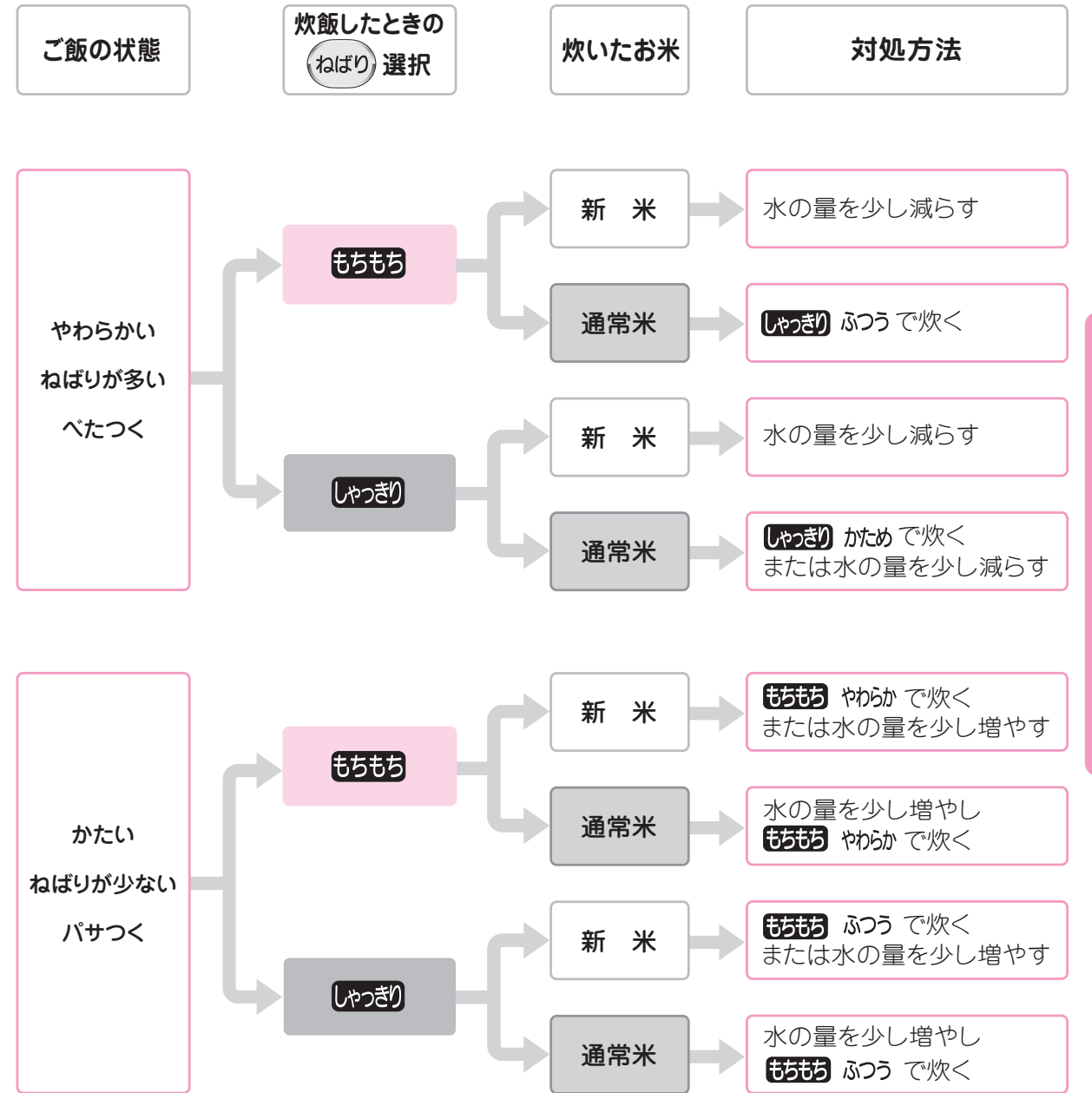
使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯

- 24時間以上の保温はしないでください。（黄変・におい・パサつきの原因）
- ふたを確実に閉めてください。（乾燥・変色の原因）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめてください。（少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因）
- 次のものは保温しないでください。
  - ・白米・無洗米以外のご飯（炊込み・おかゆ・おこわなど）
  - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  - ・よく洗わないで炊いたご飯
  - ・みそ汁・カレーなどの汁もの

お米の種類別　炊くときのポイント

炊 く お 米	水位目盛	お米 設定	炊 く と き の ポ イ ン ト
■白米 ■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米	白米	白米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ） ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ●胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない（におい、変色の原因） ●3分・5分づき米は水の量を少し多めにする。（半目盛以内）
■もち米	おこわ	白米 で炊く	（同上）
■無洗米	白米	無洗米 で炊く	●付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽米	白米	発芽米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽米1合 ●予約はしない（腐敗・炊けない原因） ●保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米	玄米	炊分け玄米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く） ●保温はしない（におい・変色の原因）
■種類の違うお米を混ぜて炊くときは			●混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。（発芽米は除く） <例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡白米で炊く

お好みのご飯に炊けないときは

お米の銘柄や保存期間などによって、炊きあがりが変わります。
お好みに合わせて水の量を加減したり、いろいろな炊き分けメニューをお試しください。

＊新米………秋に収穫して年内までのお米。
＊通常米……新米以外のお米。

いろいろなご飯を炊く

できあがりまでの時間のめやす

健康玄米	約89～101分

	すし	おこわ
白米	約44～55分	約44～50分
無洗米	約44～55分	―――
発芽米	―――	―――
炊分け玄米	―――	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約47～58分	約53～61分
無洗米	約47～58分	約53～61分
発芽米	約61～68分	約73～80分
炊分け玄米	約94～105分	約100～110分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

お米 キーは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

〈例〉白米に雑穀類を混ぜる
➡ 白米 を選ぶ

- 水位目盛➡「白米」または「玄米」（混ぜる米の目盛に合わせる）
- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 水に浮くような雑穀類（麦・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を加減してください。

健康玄米 P.2

お米 キーで 炊分け玄米 を選び、
メニュー キーで 健康玄米 を選びます。

P.12～13

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで
  ・水位目盛「玄米」
- 炊分け玄米 以外では選べません。
- 「お急ぎ」はできません。
- ご飯のねばりは選べません。
- 保温はしないでください。（におい・変色の原因）
- やわらかく炊きあがります。

すし

お米 キーで 白米 または 無洗米 を選びます。

P.10～11

- 水位目盛➡「すし」

おこわ

お米 キーは 白米 、ねばり キーは しゃっきり を選びます。

P.10～11

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは4カップ、1.8Lタイプは6カップまで
  ・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

炊込み

- 炊飯容量・水位目盛
  - 白米・無洗米・発芽米
    ➡1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで
    ・水位目盛「白米」
  - 玄米
    ➡1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは4カップまで
    ・水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。
- 圧力はかけずに炊飯します。

1

を押し、お米の種類を選ぶ P.14

2

を押し、炊込みを選ぶ

3

を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
を押し、保温をやめて電源プラグを抜く
- 保温ランプ消灯
- 約15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ（7分がゆ）

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまで
  ・水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  ・具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  ・七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
  ・予約はしないでください。
- ご飯のねばりは選べません。
- 圧力はかけずに炊飯します。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.14

2

を押し、おかゆを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

急いで炊きたいとき（お急ぎ）
炊飯 2回押す（お急ぎ を表示）
- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（26ページ）を参照してください。
- 炊分け玄米 では選べません。

4 ブザーが鳴ったらできあがり
を押し、保温をやめて電源プラグを抜く
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する（予約1・予約2）

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

予約時刻を設定する

● 時刻表示は24時間表示です。　・昼の12時➡ 12:00　・夜の12時➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。　時刻が合っていないときは P.26

1

かんたん予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約
（ピピッ）

お買上げ時の設定　予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

<表示例>
予約1に設定するとき

2

時 および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

時	分
● 押すごとに、1時間単位で進む（0～23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ● 押し続けると、早送りする	● 押すごとに、10分単位で進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ● 押し続けると、早送りする

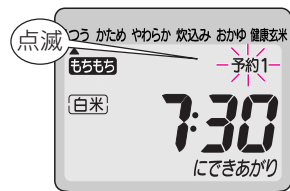
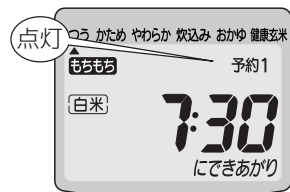
<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

3

炊飯 を押す➡予約完了

- 炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
- 予約時刻が記憶される

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

点灯　予約1　7:30　にできあがり

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1

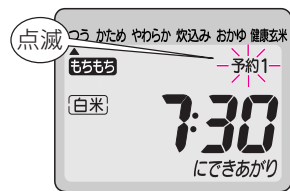
かんたん予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅
- 前回予約した時刻を表示

<表示例>
予約1に設定してある時刻を表示

2

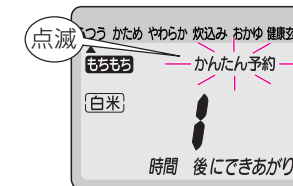
炊飯 を押す➡予約完了

- 炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）

今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

1時間単位で予約できます。

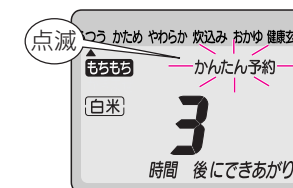
1

かんたん予約 を3回押し、かんたん予約を選ぶ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

2 時 | 分 を押し、炊きあげる時間を設定する

- 押すごとに、
1～12時間にかわる
（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）
- 発芽米の「おかゆ」と 炊分け玄米 は炊飯時間が長いため「1時間後」は選べません。

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

3

炊飯 を押す➡予約完了

- 炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
- できあがり時刻を表示

<表示例>
できあがり時刻を表示

お米・メニューをかえたいときは

炊飯 を押す前に選んでください。

予約時刻をかえたいときは

1. 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）
2. 予約時刻を設定し直す P.18

予約を解除するときは

切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）

- 予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。
（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 次のとき、予約はできません。
・炊込み・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。
（予約できる時間はメニューにより異なります）
- おこわ、具や調味料の入るものでは、使わないでください。
（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

おねがい
- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール
  - クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

炊飯したあとに毎回行う

■放熱板 はずしかた・取付けかた P.7

（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁・負圧パッキン・ふたパッキン）

・台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
・フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁に異物が付着していないか確認する
→付着しているときは、竹串やようじで取り除く

お手入れをしないで放置しておくと、サビ・カビ・こげが発生する場合があります。

■フック部

米粒などが入ったときは、竹串やようじで取り除く

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

■ヒーター板

かたくしぼった布でふく

お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

■ダイレクトセンサー

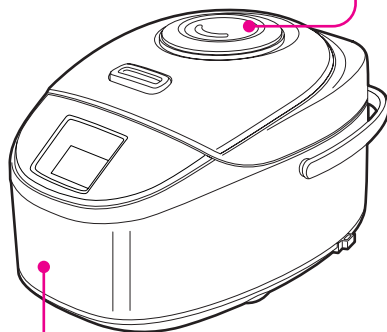
■底センサー

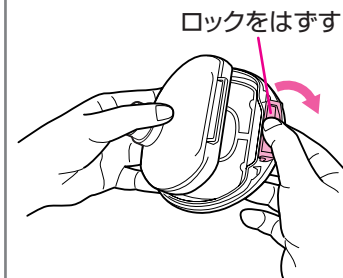
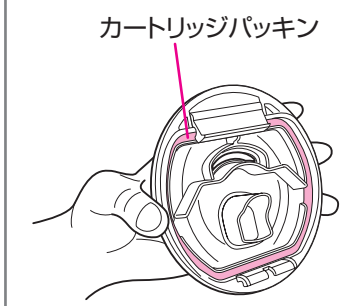
■上枠

かたくしぼった布でふく

■カートリッジ

水洗いし、水気をふきとる
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）

おいしさを保つため、よく洗ってください。

はずしかた

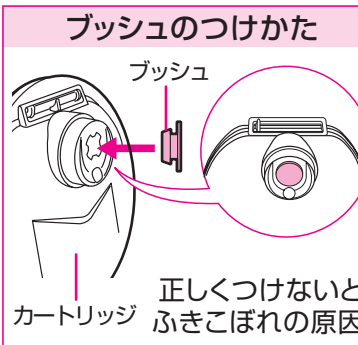
❶本体からカートリッジを引きあげてはずす
❷カートリッジを開ける

❸カートリッジパッキンをはずす

取付けかた

❶カートリッジパッキンをつけて、ロックを確実に閉める

❷カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた

正しくつけないとふきこぼれの原因

■内なべ 内なべについて P. 8

■しゃもじ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

本体のにおいが気になるとき

（においによっては、完全にとれないものもあります。）

❶内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷設定を「お米 白米」「かたさ ふつう」「ねばり しゃっきり」にする P. 10

❸沸とうさせる

2回押す

約15分間沸とうさせる

❹沸とうをやめる

切 保温
ピー

押す

❺本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（800番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け ■計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない	●カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。 ●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ●内なべを平らな場所に置いて水加減しましたか。 →傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。 ●水加減やメニューは合っていますか。 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き分けメニューをお試しください。 ●「お急ぎ」「無洗米」は、かために炊きあがります。 ●「健康玄米」は、やわらかく炊きあがります。 ●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ●ふたパッキンや内なべのふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 →米粒などの異物や汚れをふき取ってください。 ●お好みのごはんに炊けないときは	P.7·21 P.9 P.9~17 P.15
	ご飯がべちゃつく 固まる	●炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。	
	炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。	
	ふきこぼれる	●カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →内なべの目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。 ●メニューを間違えていませんか。 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。 ●内なべのふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物や細かい穀類がついていませんか。 →取り除いてください。 ●洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。 ●圧力炊飯中に停電や定格電流容量不足により、電源が切れた場合、蒸気口からおねばがふきこぼれることがあります。	P.7·21 P.26 P.9·14 P.10~17 P.20
	ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（でんぷん質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。	

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	おこげができる	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不充分なとき。（ぬか分が残ってこげやすくなります。） ・玄米以外のお米を「炊分け玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 （無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。） ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内なべの底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 ●炊飯量（少量・多量）によっては、底にこげ色がつくことがあります。	
	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。	P.26
保温	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●24時間以上の保温をしていませんか。 ●ふたを確実に閉めましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたししませんでしたか。 ●洗米が不充分ではありませんか。 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。無洗米も洗米することをおすすめします。 ●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内なべ・放熱板・カートリッジを洗ってください。 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。	P.7 P.9 P.20~21 P.20~21

停電したとき （電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、
炊飯を続けます。

■予約中

復帰後、
予約どおりに炊きあがります。

■保温中

復帰後、
保温を続けます。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。
圧力炊飯中に停電すると、蒸気口から蒸気が勢いよく出て、おねばがふきこぼれることがあります。やけどに注意してください。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

故障かな？

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●メニューは合っていますか。 →玄米、「健康玄米」メニューは炊飯時間が長くかかります。	P.26 P.13·16
予約が設定できない	●予約を受付けない状態やメニューを選んでいませんか。 →炊飯中、保温中、「炊込み」メニューは予約できません。	
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.26 P.23
蒸気口以外から蒸気がもれる	●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）、ふたパッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●ふたパッキンや内なべが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。（有料）	P.20
本体とふたのすきまが大きい	●圧力炊飯中は圧力により、すきまが少し広がりますが異常ではありません。	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 →ふき取ってください。	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	●上枠やフック部、内なべの底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を正しく取付けていますか。 ●圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、閉まりにくく感じることがあります。 →「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。	P.20 P.7
ふたが開かない	●圧力炊飯中は圧力がかかっているので開きません。 やむを得ずふたを開けるときは〔切 保温〕を押して5分以上放置し、圧力が抜けてから開けてください。 （蒸気口から蒸気が勢いよく出て、おねばがふきこぼれることがあります。やけどに注意してください。） ●フックボタンの端を押すと、ふたが開きにくい場合があります。 →フックボタンの中央を押してください。	
炊飯・保温中に音がする	●「カチッ」･･･圧力調整弁を閉じた音です。 ●「ブーン」･･･内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」･･･IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」･･･強火で沸とうしている音です。 ●「プシュー」･･･圧力調整弁を開いて蒸気がふき出した音です。	
〔炊飯〕を押してしばらくすると「ピピピ」音が鳴る	●本体に内なべが入っていないためです。 →内なべを入れてください。	

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
キー操作ができない	●炊飯・保温・予約中は〔切 保温〕以外は受付けません。 ●「炊込み」・「おかゆ」・「健康玄米」の〔ねばり〕は選べません。 ●「健康玄米」メニューは、お米が「炊分け玄米」のときのみ選べます。	
ランプが点滅し、キーを受けつけない	●店頭展示用（デモ）モードになっています。 〈直しかた〉〔お米〕と〔ねばり〕を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる	
液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 →内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。（有料）	P.26
電源プラグを差込んだとき火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	
表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。 再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。	

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（A1、A2、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9）を、お買上げの販売店にご連絡ください。

消耗品について

内なべ・放熱板・フィルター・ふたパッキン・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

現在時刻の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：19:10（午後7:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を2回押す

ピッピピッ

19:10

- 時刻表示が5秒間点滅（点滅中は、時刻合わせが可能な状態）

3 時｜分 を押して、12に合わせる

19:12

- 時刻表示が点灯
- 押し続けると早送りする
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は
  電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

仕 様

形名		NJ-SV10	NJ-SV18
電源		交流 100V　50-60Hz	
消費電力		1250W	1350W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・発芽米・胚芽米	0.18～1.0L　（1～5.5合）	0.18～1.8L　（1～10合）
	玄米・健康玄米	0.18～0.54L　（1～3合）	0.36～1.08L　（2～6合）
	炊込み（白米・無洗米・発芽米）	0.18～0.54L　（1～3合）	0.36～1.08L　（2～6合）
	炊込み（玄米）	0.18～0.36L　（1～2合）	0.36～0.72L　（2～4合）
	おかゆ	0.09～0.18L　（0.5～1合）	0.09～0.27L　（0.5～1.5合）
	おこわ	0.36～0.72L　（2～4合）	0.36～1.08L　（2～6合）
	すし（白米・無洗米）	0.36～1.0L　（2～5.5合）	0.36～1.8L　（2～10合）
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）	
外形寸法〈幅×奥行×高さ〉		259×363×227（mm）	285×388×259（mm）
質量		5.5kg	6.6kg
最大炊飯量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		43.2g	51.0g
年間消費電力量		102.4kWh／年	156.9kWh／年
1回当たりの炊飯時消費電力量		193.9Wh	248.9Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		21.0Wh	27.6Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.2Wh	1.2Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.9Wh	0.9Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり もちもち での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力量です。保温時では1.0Lは500W、1.8Lは600Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

メニュー集

おいしいごはんのレシピ

もくじ

ページ

- カロリーはおよその計算値です。
- カップは付属の計量カップ（1カップ約180mL）を使っています。
  無洗米は、無洗米用計量カップ（1カップ約170mL）を使います。
- 大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mLです。（1mL＝1cc）
- 特に記載の無いものは ねばり もちもち を基準にしています。

おにぎりアラカルト

ONIGIRI A LA CARTE

しば漬けおにぎり

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1個分約155kcal

材料（4個分）
- ご飯……400g
- しば漬け……30g
- 白いりごま……適量
- ゆかり……適量

❶しば漬けはみじん切りにする。
❷ご飯にしば漬け、ゆかり、ごまを加えて混ぜる。1/4量ずつ茶わんに取り、三角のおにぎりを作る。

鮭おにぎり

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1個分約185kcal

材料（4個分）
- ご飯……400g
- 塩鮭（甘塩）……小1切れ
- 梅干し……1個
- 青じその葉……5枚
- 白いりごま……大さじ1

❶鮭は両面を焼き、骨と皮を取って身をほぐし、そぼろ状にする。
❷梅干しは種を取って包丁でたたき、青じそはみじん切りにする。ごまは粗く刻む。
❸ご飯に❶❷を加えて混ぜる。1/4量ずつ茶わんに取り、三角のおにぎりを作る。

焼おにぎり

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1個分約175kcal

材料（4個分）
- ご飯……400g
- たれ
  - しょうゆ……大さじ2
  - みりん……小さじ2
- サラダ油……適量

❶ご飯で三角のおにぎりを4個作る。表面が乾くまで15分ほどおく。(焼いたとき形がくずれない)
❷焼き網を強火で熱し、網にサラダ油を薄く塗る。中火にし、おにぎりを並べる。焦がさないように、薄く焼き色がつくまで2〜3分焼く。
❸おにぎりの上面に、刷毛でたれを薄く塗る。裏返してさっとあぶる程度に焼く。反対側にもたれを塗り、再び裏返して焼く。
❹塗っては返して焼くを2〜3回繰り返し、香ばしい焼き色になったら出来上がり。

大根葉とごまのおにぎり

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1個分約160kcal

材料（4個分）
- ご飯……400g
- 大根の葉……1/2本
- 白いりごま……大さじ1
- しょうがのみじん切り……小1片
- 塩……適量

❶大根の葉は、塩少々を入れた熱湯でさっとゆで、水にとって冷ます。水気をしぼってみじん切りにし、塩少々をふる。
❷ご飯に大根の葉、ごま大さじ1/2、しょうがのみじん切りを加えて混ぜる。
❸1/4量ずつ茶わんに取り、平たい円形のおにぎりを作る。仕上げに残りのごまをふる。

ツナマヨネーズおにぎり

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1個分約193kcal

材料（4個分）
- ご飯……400g
- ツナ缶詰……45g
- きゅうり……1/4本
- のり……1/2枚
- マヨネーズ……大さじ1/2
- 塩・こしょう……各適量

❶ツナは缶汁をきってほぐす。きゅうりは、長さ1cmのせん切りにして、塩で少々もみ、水気を切る。のりは4等分に切る。
❷ボウルにツナ、きゅうり、マヨネーズ、こしょうを入れてよく混ぜる。
❸ご飯を1/4量ずつ茶わんに取る。手に水と塩を少々つけ、❷を具にして三角のおにぎりを作り、のりを巻く。

お茶漬けアラカルト

穴子茶漬け

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約318kcal

材料（1人分）
- ご飯……1杯
- 焼き穴子……大1/2切れ
- わさび……適量
- 焼きのり（細かいせん切り）……適量
- せん茶……適量

❶焼き穴子は1cmの長さに切る。
❷ご飯を少なめに盛り、穴子を並べ、焼きのり、わさびを添えて、熱湯でたてたせん茶をかける。

えび茶漬け

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約338kcal

材料（1人分）
- ご飯……1杯
- えび（殻付き）……小4尾
- 小麦粉……適量
- 揚げ油……適量
- A
  - しょうゆ……大さじ1
  - 砂糖……大さじ1/2
  - 酒……大さじ1/2
  - 水……大さじ1
- 長ねぎ……1/4本
- ウーロン茶……適量

❶えびは背に切れ目を入れ、ワタを抜き、全体に小麦粉をまぶす。
❷フライパンに深さ2cmくらいに油を入れて熱し、❶を揚げる。
❸カリッと揚がったら、ボウルに入れ、Aをふり入れてあえる。
❹ご飯を少なめに盛り、❸とせん切りにした長ねぎをのせ、沸騰したウーロン茶をかける。

鯛茶漬け

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約325kcal

材料（1人分）
- ご飯……1杯
- 鯛の刺し身……4切れ
- A
  - 薄口しょうゆ……大さじ2
  - 酒……大さじ2
  - かつおだし汁……100mL
- 白いりごま……適量
- わさび……適量
- 焼きのり……適量
- せん茶……適量

❶Aを煮つめて冷まし、鯛の刺し身を4〜5分ひたす。
❷ご飯を少なめに盛り、鯛を並べ、熱湯でたてたせん茶をかける。
❸ふたをして小皿に白いりごま、わさび、焼きのりを添える。

◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし…………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
  関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
  - ・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
  - ・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
  - ・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆すし飯のみ1人分約429kcal

材料（4人分）

米	3カップ
酒	大さじ1
合わせ酢	
米酢	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
のり	適量
刺身、卵焼き、納豆など	適量
青じそ、わさび	適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、メニュー ふつうで炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

ひなちらし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約598kcal

材料（4人分）

すし飯	米3カップ分
干ししいたけの甘煮	
干ししいたけ	4枚
A 砂糖	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1½
かんぴょうの甘煮	
乾燥かんぴょう	20g
塩	適量
B 砂糖	大さじ2
B しょうゆ	大さじ1½
菜の花のおひたし	
菜の花	80g
C だし汁	大さじ2
C しょうゆ	小さじ1
塩鮭	2切れ
錦糸卵	
卵	2個
塩	小さじ½
片栗粉	大さじ1
水	大さじ1½
サラダ油	適量
白ごま	大さじ2
イクラ	大さじ4

❶すし飯を作る。
➡上記「手巻きずし」
❷干ししいたけはぬるま湯につけて戻し、細切りにしてなべに入れ、ひたひたに戻し汁を加えたあと、Aを加え、汁気がなくなるまでゆっくりと煮含める。
❸かんぴょうは水でぬらし、塩をふってよくもみ、水洗いし、かぶるくらいの水とBとともになべに入れ、汁気がなくなるまで煮る。煮上がったら粗く刻む。
❹菜の花は、色よく塩ゆでして水にとる。
水気をかたくしぼって1.5cm長さに切り、Cに5分ほどづけ込み、ざるに上げて汁気をきる。
❺塩鮭はアルミホイルに包んで焼き、骨と皮を取り除いて身は粗くほぐし、皮は細切りにする。
❻卵は水でといた片栗粉と塩を加えて混ぜる。これを、薄くサラダ油を引いたフライパンで2～3枚の薄焼き卵にし、冷めてから4～5cm長さの細切りにして錦糸卵を作る。
❼すし飯に白ごまと❷❸を混ぜ入れて器に盛り、❹❺❻とイクラを飾る。

鮭ずし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約549kcal

材料（4人分）

米と合わせ酢	P30と同分量
塩鮭（甘塩）	3切れ
しょうが	2かけ
貝われ菜	適量
酒、酢	適量
白いりごま	適量

❶すし飯を作る。P.30「手巻きずし」
❷鮭を焦がさないように焼き、皮と骨を除いて酒、酢でほぐす。
❸しょうがはせん切りにし、アクをぬく。貝われ菜は2cmに切る。
❹すし飯に鮭、白いりごま、しょうがを入れさっくりと混ぜる。
❺器にすし飯を盛り、貝われ菜を散らす。

いなりずし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約874kcal

材料（4人分）

米と合わせ酢	P30と同分量
油あげ（長方形のもの）	8枚
A だし汁	200mL
A 砂糖	大さじ7
A 酒	100mL
しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ2
酢水	適量
甘酢しょうが	適量

❶すし飯を作る。
P.30「手巻きずし」
❷油あげは半分に切り、袋状に開く。熱湯をかけて油抜きをする。
❸なべにAを熱し、油あげを入れる。しょうゆとみりんを加え、弱火で煮る。（煮汁だけを煮つめ、再び油あげを入れて煮ると、つやが出る。）そのまま冷ます。
❹油あげの煮汁をそっとしぼり、手に酢水をつけてすし飯をつめる。
❺器に盛り、甘酢しょうがを添える。

手まりずし

メニュー　◆ふつう　カロリー　◆1人分約359kcal

材料（4人分）

すし飯	米2カップ分
白身魚（刺身用）	100g
スモークサーモン	8枚
おろしわさび	適量
レモン	適量

❶すし飯を作る。P.30「手巻きずし」
❷白身魚は薄いそぎ切りに、スモークサーモンは長さを半分に切る。
❸酢少々を加えた水にふきんをひたし、きつくしぼる。
このふきんの中央に白身魚2切れを少し重ねて並べ、わさびをぬり、すし飯を適量のせて、ふきんをしぼって丸く形作る。
❹スモークサーモンも同様にして作り、小さく切ったレモンを飾る。

炊込みご飯のコツ

炊込みの炊飯容量

1.0Lタイプ 3カップ(玄米は2カップ)まで
1.8Lタイプ 6カップ(玄米は4カップ)まで

・下記のポイントをおさえると、炊きあがりがよりおいしくなります。

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わせないよう、手早く水をかえるのがコツ。
水を、ボウルなど別の容器にくんでおき、一気に加えてさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。

2. 米を洗うときは手早く

●米が軽くこすり合わさるように「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返し洗います。
洗い始めてから3分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上にのせて炊込む

●水加減をするときに調味料を加える場合は、加えたあとよく混ぜます。
●そのあと、具を米の上に均等にのせ、そのまま炊飯します。具を米と混ぜるとうまく炊けない場合があります。また、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。
●調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

●具は、色を生かしたいものや前もって煮ておくものなどは、炊飯終了ブザーが鳴ったら加えます。
できるだけ手早く均等にのせ、すぐふたをして10分間追加で蒸らします。

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、約15分以内にほぐして余分な水分を飛ばします。
このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入れかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

1食分ずつラップで包んで冷凍庫へ。
電子レンジであたため直したり、なべに水と一緒に入れて火にかけ、雑炊にしても。

五目(かやく)ご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約483kcal

材料（4人分）

- 米 ……3カップ
- 鶏むね肉 ……50g
- にんじん ……中1/2本（約50g）
- 油揚げ ……1枚
- たけのこの水煮 ……30g
- 干ししいたけ ……3枚
- A
  - 薄口しょうゆ ……大さじ2
  - みりん ……大さじ1
  - 酒 ……大さじ1
  - 塩 ……小さじ1
  - だしの素 ……適量
- 干ししいたけの戻し汁

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのこととともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせて［メニュー］［炊込み］で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

たけのこご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約439kcal

材料（4人分）

- 米 ……3カップ
- ゆでたけのこ ……200g
- A
  - だしの素 ……適量
  - 酒 ……大さじ3
  - しょうゆ ……大さじ2
  - 塩 ……小さじ1/2
- 木の芽 ……適量

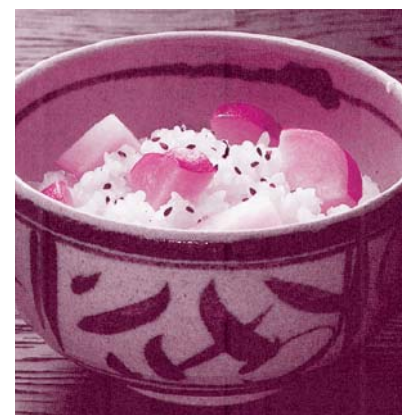
❶たけのこは穂先を切り分け、たて半分に切る。残りの部分は薄いいちょう切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米とAを入れて、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、混ぜる。
❹❶を均一にのせ、［メニュー］［炊込み］で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐし、器に盛って木の芽を散らす。

さつまいもご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約530kcal

材料（4人分）

- 米 ……3カップ
- さつまいも ……250g
- 酒 ……大さじ2
- 塩 ……小さじ1
- 黒いりごま ……適量

❶さつまいもは約1cmの輪切りにして、さらに1/4の大きさに切り、水にひたしてアクを抜く。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、酒、塩を加えて混ぜる。
❹❶のさつまいもを均等にのせ、［メニュー］［炊込み］で炊く。
❺炊きあがったら全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまをふる。

鮭の缶詰ご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約499kcal

材料（4人分）

- 米 ……3カップ
- 鮭の缶詰(約200g) ……1缶
- 生しいたけ ……4枚
- 昆布だし ……500mL
- A
  - 酒 ……大さじ3
  - 塩 ……小さじ2/3
  - しょうゆ ……大さじ1
- あさつき ……少々

❶鮭の缶詰は身と汁に分ける。
❷生しいたけは細切りにする。
❸米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内なべに、米、❶の汁、昆布だしを入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、Aを加えて混ぜる。
❺❶の身と❷を均等にのせて、［メニュー］［炊込み］で炊く。
❻炊きあがったら軽く混ぜ、器に盛り、あさつきを散らす。

おこわ

おこわの炊飯容量	
1.0Lタイプ	4カップまで
1.8Lタイプ	6カップまで

赤飯

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約434kcal

材料（4人分）
- もち米 ……3カップ
- ささげ ……$\frac{1}{4}$カップ（約30g）
- 黒いりごま ……少々
- 塩 ……少々

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかために ゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内なべに米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて1時間ひたし、[お米] [白米]、[メニュー] [ふつう]、[ねばり] [しゃっきり]で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。

黄飯

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約465kcal

材料（4人分）
- もち米 ……3カップ
- くちなし ……5個
- 酒 ……大さじ$1\frac{1}{2}$
- 塩 ……小さじ$\frac{3}{4}$
- 黒豆 ……70g

❶黒豆は洗って600mLの水にひたし、一晩おく。
そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
❷もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❸くちなしの実は、2～3つに割って320mLのお湯に10～15分くらいつけ、茶こしでこす。
❹内なべに米と❸の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、[お米] [白米]、[メニュー] [ふつう]、[ねばり] [しゃっきり]で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

中国風おこわ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約554kcal

材料（4人分）
- もち米 ……3カップ
- 豚もも肉 ……150g
- たけのこの水煮 ……150g
- にんじん ……80g
- 干ししいたけ ……3枚
- サラダ油 ……大さじ1
- ごま油 ……大さじ1
- A
  - 砂糖 ……大さじ1
  - しょうゆ ……大さじ3
  - 酒 ……大さじ2
- B
  - 塩 ……少々
  - しょうゆ ……大さじ2
  - 中華スープの素 ……小さじ2
  - 干ししいたけの戻し汁

❶もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❷干ししいたけは400mLの水で戻す。豚肉、たけのこ、にんじん、しいたけを細切りにする。
❸なべにサラダ油とごま油を入れて熱し、❷を炒め、Aで調味する。
❹内なべに❶とBを入れる。水位目盛「おこわ」の「3」に水加減し混ぜ、[お米] [白米]、[メニュー] [ふつう]、[ねばり] [しゃっきり]で炊く。
❺炊きあがったら、❸を加えて混ぜる。

鮭おこわ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約542kcal

材料（4人分）
- もち米 ……3カップ
- 生鮭 ……3切れ
- みつば ……$\frac{1}{2}$束
- 白いりごま ……適量
- A
  - しょうゆ ……大さじ3
  - みりん ……大さじ3
  - 酒 ……大さじ3

❶もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❷鮭は1切れを4～5等分に切る。
❸みつばはさっとゆで、水気を切って長さ2cmに切る。
❹なべにAと、水300mLを入れて火にかけ、煮立ったら鮭を加えて、2～3分煮る。
❺鮭を取り出し、煮汁は冷ます。鮭は骨と皮を取り、身を細かくほぐす。
❻内なべにもち米、❺の煮汁を入れる。水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜ、[お米] [白米]、[メニュー] [ふつう]、[ねばり] [しゃっきり]で炊く。
❼炊きあがったら❺の鮭を加えて全体を混ぜ合わせ、器に盛り、みつばを散らしてごまをふる。

山菜おこわ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約438kcal

材料（4人分）
- もち米 ……3カップ
- 山菜の水煮 ……100g
- A
  - しょうゆ ……大さじ1
  - 塩 ……小さじ1
  - 酒 ……大さじ1
  - だしの素 ……適量

❶もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」まで水を入れて、1時間ひたす。
❸山菜は、洗って細切りにする。
❹❷にAを入れて混ぜる。
❺❸をのせ、[お米] [白米]、[メニュー] [ふつう]、[ねばり] [しゃっきり]で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐす。

おはぎ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆2個（あん衣、きな粉衣）278kcal

材料（24個分）
- ごはん
  - もち米 ……2カップ
  - 塩 ……少々
- 粒あん
  - あずき ……2カップ
  - 砂糖 ……280g
  - 塩 ……少々
- きな粉 ……大さじ5
- 砂糖 ……大さじ1

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら、ゆで汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて、指でつまんで軽くつぶれる位までやわらかく煮る。
❷砂糖を加え、かき混ぜながら煮つめる。最後に塩を入れ、火から下ろし冷ます。24等分し、丸める。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗い、内なべに入れる。水位目盛「おこわ」の「2」に水加減して1時間ひたし、[お米] [白米]、[メニュー] [ふつう]、[ねばり] [しゃっきり]で炊く。
❹ご飯が熱いうちにすり鉢に入れ、塩を加えて、すりこぎで半つぶしにし、24等分し、丸める。

〈あん衣〉
❹を、❷で包む。
〈きな粉衣〉
❹を平らにのばし、❷をのせて包み、全体にきな粉をまぶして、砂糖をかける。

玄米の炊飯容量
1.0Lタイプ　3カップ(炊込みは2カップ)まで
1.8Lタイプ　6カップ(炊込みは4カップ)まで

健康玄米ご飯

メニュー ◆健康玄米　カロリー ◆1人分約172kcal

材料（4人分）
玄米……3カップ

❶玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❷内なべに❶を入れ、水位目盛「玄米」の「3」に水加減する。
❸ お米 炊分け玄米 、 メニュー 健康玄米 で炊く。
❹炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米あずきご飯

メニュー ◆炊込み　カロリー ◆1人分約381kcal

材料
玄米……2カップ
あずき……40g
水……100mL

❶あずきは軽く洗っておく。
❷玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❸内なべに❷を入れ、水位目盛「玄米」の「2」に水加減して、あずきを均等にのせる。
❹材料の水を加える。
❺ お米 炊分け玄米 、 メニュー 炊込み で炊く。
❻炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米のサラダ

メニュー ◆ふつう　カロリー ◆1人分約299kcal

材料（4人分）
玄米ご飯……玄米3カップ分
ツナ缶詰……90g
レモン汁……適量
砂糖……適量
レーズン……適量
ブランデー……適量
ピーマン……2個
玉ねぎ……1/3個
トマト……1個
スライスアーモンド……適量
パセリ……適量
サニーレタス……適量
フレンチドレッシング……適量

❶玄米を炊いて冷ましておく。
❷ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
❸レーズンはブランデーを少々かけておく。
❹ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
❺玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
❻トマトは湯むきして輪切りにし、種を取って角切りにする。
❼パセリをみじん切りにする。
❽サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
❾冷ました玄米に、❷～❻の具を混ぜ、サニーレタスをしいた器に盛り、アーモンド、パセリを飾ってドレッシングを全体にかける。

おかゆの炊飯容量
1.0Lタイプ　1カップまで（具を入れるとき0.5カップまで）
1.8Lタイプ　1.5カップまで（具を入れるとき1カップまで）

白がゆ

メニュー ◆おかゆ　カロリー ◆1人分約134kcal

材料（4人分）
米……1カップ

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」に水加減する。
❸ メニュー おかゆ で炊く。
❹炊きあがったら、温めた器に盛る。

おかゆトッピングアラカルト

梅おろし

メニュー ◆おかゆ　カロリー ◆1人分約8kcal

材料（4人分）
梅干し……1個
大根おろし……150g
しょうゆ……少々

❶梅干しは種を取って細かくきざむ。
❷大根おろしと、❶を混ぜてしょうゆで味をととのえる。

めんたい豆腐

メニュー ◆おかゆ　カロリー ◆1人分約45kcal

材料（4人分）
辛子明太子……1腹
木綿豆腐……1/3丁
酒……小さじ1
しょうゆ……小さじ1

❶辛子明太子1腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
❷豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
❸❷に❶としょうゆを加えて軽く煎る。

ひき肉と漬物

メニュー ◆おかゆ　カロリー ◆1人分約101kcal

材料（4人分）
豚ひき肉……100g
サラダ油……大さじ1
漬物(しば漬けなど)……50g
酒……適量
しょうゆ……適量
七味唐辛子……適量

❶漬物は粗く刻んでおく。
❷熱したフライパンにサラダ油をしき、ひき肉を炒める。
❸ひき肉がパラパラになったら、❶と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。

七草がゆ

メニュー ◆おかゆ　カロリー ◆1人分約137kcal

材料（4人分）
米……1カップ
塩……適量
青菜
せり……適量
大根の葉……適量
かぶの葉……適量
こまつな……適量
京菜ほか……適量

❶上記「白がゆ」の❶～❸と同様にする。
❷青菜類は、熱湯でさっとゆでて、水にとってしぼり粗く刻む。
❸❶が炊きあがったら❷と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

七　草

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「炊飯がうまくできないとき」（22〜23ページ）と「故障かな？」（24〜25ページ）にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

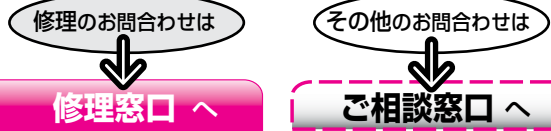
●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口へ　　**ご相談窓口へ**

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

K07A

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道・東北地区

北海道全域・宮城県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

地区	電話番号	住所
青　森	(017) 773-8381	青森市大字野木字野尻 37-184
八　戸	(0178) 28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛　岡	(019) 637-7454	盛岡市羽場13地割 30-11
水　沢	(0197) 25-4511	奥州市水沢区卸町 2-3
秋　田	(018) 865-4471	秋田市八橋三和町 19-36
横　手	(0182) 32-1785	横手市卸町 3-2
大　館	(0186) 42-2781	大館市餅田 2-5-44
山　形	(023) 624-0018	山形市大野目 2-1-21
鶴　岡	(0235) 24-6161	鶴岡市上畑町 5-4
郡　山	(024) 959-6543	郡山市喜久田町卸 1-76-1
会　津	(0242) 27-4426	会津若松市天神町 25-39
原　町	(0244) 24-2842	南相馬市原町区桜井町 1-173
いわき	(0246) 26-1822	いわき市小島町 1-2-2

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県・静岡県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
長野県（飯田地区）・石川県・富山県
福井県・広島県・山口県・島根県・鳥取県
岡山県・香川県・徳島県・高知県・愛媛県
西日本フロントセンター
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901
ファックス (06) 6454-3900
インターネット www.melsc.co.jp

九州地区

福岡県・佐賀県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

地区	電話番号	住所
長　崎	(095) 834-1116	長崎市丸尾町 4-4
佐世保	(0956) 30-7740	佐世保市木原町 155-1
熊　本	(096) 380-0211	熊本市石原 1-10-35
八　代	(0965) 33-5173	八代市緑町 13-1
大　分	(097) 558-8803	大分市向原西 1-8-1
宮　崎	(0985) 56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延　岡	(0982) 21-3540	延岡市惣領町 25-5
鹿児島	(099) 260-2421	鹿児島市卸本町 7-17
沖　縄	(098) 898-3333	宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■ファックス 03-3413-4049

■ご相談対応　平　日　9：00〜19：00
土・日・祝　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07A

愛情点検

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 冷却ファンが回らなくなった。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728－1

MITSUBISHI
NJ-SV

ZT933Z736H01＊